FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2019



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2019

Toscana Vermentino IGT

Gigantische, gelbe Steine kennzeichnen die Gegend um das Gut von Ammiraglia, ursprünglich auch „massi vivi“, lebende Felsbrocken genannt. Und so lautet der Name dieses Vermentino: MassoVivo. Er zeigt sich in einem kräftigen Strohgelb und besticht durch seinen blumigen Duft, Noten nach kandierten Früchten und einer subtilen, terroirspezifischen Mineralität.

Klimaverlauf

Das Klima 2019 war sehr unstet. Dem strengen, trockenen Winter folgte eine Wachstumsphase, die bereits im März begann. Danach folgte ein kalter und regnerischer Frühling, der die Entwicklung der Reben leicht verlangsamte und zudem die Wasserreserven wieder auffüllte. Dieser Umstand war ausschlaggebend, um den zum Teil sehr heißen Sommer zu überwinden. Durch die hervorragenden Wetterbedingungen im Sommer konnten schließlich sehr gesunde Trauben geerntet werden, mit einem schönen Polyphenolgehalt. Auch die Aromen konnten sich während der Reifung optimal entwickeln.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Vermentino
Alkoholischer Grad: 13%
Ausbau: Stahl - 4 Monate in Stahl und 1 Monat flaschenwerfeinerung

Vinifizierung und Ausbau

Nach der Lese werden die Trauben rasch in den Weinkeller gebracht. Hier erfolgt der erste Schritt der Weinbereitung, die schonende, vorsichtige Pressung. Im Anschluss wird der daraus gewonnene Most bei kühler Temperatur einer Sedimentation von ca. 12 Stunden unterzogen, was für Finesse und Eleganz im Wein sorgt. Die Gärung findet in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur statt. Im Anschluss erfolgt der Ausbau auf der feinen Hefe sowie eine letzte Phase der Flaschenreifung. Dann ist Massovivo 2018 bereit, uns zu überraschen.

Technische Anmerkungen

Massovivo 2019 präsentiert sich zart und verführerisch in einem eleganten Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Die Nase ist gleichermaßen überzeugend und raffiniert, das Bouquet öffnet sich mit eleganten Düften von frischen Zitrusfrüchten begleitet von unterschiedlichen Blumenaromen, welche Raum lassen für süße Nuancen reifer Früchten. Um die Komplexität zu vervollständigen, runden typische Aromen der mediterranen Macchia wie Salbei und Rosmarin das Bouquet ab. Auf balancierte Art und Weise zeichnet sich der Gaumen durch hervorragende Mineralität und Frische aus. Geruch und Geschmack sind angenehm nachhaltig.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 90 Points
Fastaff: 91 Points